

食品安全委員会委員と消費者団体との情報交換会（第12回）

1. 日時 : 平成28年7月20日（水） 10:00～12:00
2. 場所 : 食品安全委員会 委員長室
3. 出席者 : (敬称略、順不同)
 - (消費者団体)
小倉寿子（全国消費者団体連絡会 政策スタッフ）、長田三紀（全国地域婦人団体連絡協議会 事務局長）、犬伏 由利子（消費科学センター 理事）
 - (食品安全委員会委員)
佐藤委員長、山添委員、熊谷委員、吉田委員、堀口委員
 - (食品安全委員会事務局)
川島事務局長、東條事務局次長、松原総務課長、関野評価第一課長、鋤柄評価第二課長、岡田情報・勧告広報課長、箆島リスクコミュニケーション官 他
4. 議事
 - (1) 食品安全委員会の活動状況
 - (2) 話題提供 「食中毒について」
食品安全委員会 熊谷 進 委員
 - (3) 質疑応答、意見交換会
5. 配布資料一覧
 - 資料1-1 食品健康影響評価の審議状況
 - 資料1-2 主な食品健康影響評価について
 - 資料2 食中毒について
～黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、ウエルシュ菌を中心に～

参考

 - ・牛海綿状脳症（BSE）国内対策の見直しに係る食品健康影響評価に関する資料（概要、プレスリリース等）
 - ・メールマガジン配信記事一覧
6. 議事内容

【意見交換での当方からの主な説明】

 - ・「食品健康影響評価の審議状況」及び「主な食品健康影響評価について」（資料1）
 - ・食中毒について（資料2）
黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、ウエルシュ菌を中心に食中毒の発生状況、各細菌の特徴及び食中毒予防の三原則について説明。
 - ・牛海綿状脳症（BSE）国内対策の見直しに係る食品健康影響評価について

(参考1から5)

48か月齢超の健康牛のBSE検査を継続した場合と廃止した場合のリスクの差は非常に小さく、人への健康影響は無視できるとの評価書案を取りまとめ。現在、意見・情報を募集中。

【意見交換での主な意見】

○食中毒について（資料2）

- ・発生件数のカウント方法について、医師等の診断をうけない場合、件数にカウントされない。実際の食中毒患者数はもっと多いのではないか。
→日本の調査は医療機関や保健所からの報告数であり、実際の患者数はもっと多いと思われる。米国では報告患者数のほか、アクティブ型の調査結果に基づき、患者数を推計している。
- ・地震等の災害に備えて缶詰等を保存食として備蓄。缶詰は食中毒の原因にならないか。
→市販の缶詰は中心部を120℃以上、4分以上で加熱処理。この条件であれば耐熱性芽胞菌（pHが4.6を超え、水分活性が0.94を超えるもの）であっても死滅。ただし、手作り缶詰は注意が必要。
- ・負傷している箇所には黄色ブドウ球菌がいても、本人は大丈夫か。
→仮に傷口を直接舐めたとしても菌数は少ないので中毒になる可能性は低い。調理後、時間を置かないのがポイント。
- ・災害時にはビニール手袋のない場合もあり、まず、おにぎりを作る手を消毒する消毒薬が必要とされる。
→おにぎりは常温で長時間置いておくと食中毒のリスクが高まる。暑い時期の災害では、食中毒に特に注意が必要。

○情報提供の工夫について

- ・食品別に食中毒の予防方法を説明するという切り口もあるのではないか。
- ・厚生労働省や農林水産省でも食中毒についての情報提供を行っており、これらとリンクを張ることも良いのではないか。

○牛海綿状脳症（BSE）国内対策の見直しに係る食品健康影響評価について

(参考1から5)

- ・BSEについては飼料規制が重要。農林水産省やFAMICなどが実施しているリスク管理措置について、当事者（農林水産省等）ではなく食品安全委員会のホームページなどで情報発信してもらえると、現行対策への信頼性があがる。

(以 上)